

# MIDDAG | V. 5

SERVERAS MÅNDAG - LÖRDAG KL 17-21

## MÅNDAG

Svensk chark med lökconfit, Comté och Wrångebäckstost samt hembakat bröd

Halstrad Regnbågslax med quenelle, pommes duchesse samt vitvinssås och inlagd fänkål

Äppelkaka med crumble samt kanel- och kardemummaglas

## TISDAG

Hummercappuccino med oststång och dillskum

Lågtempererad biff från Faringe gård, slarvsylta på vildsvin och gröt på kulturspannmål från Kvarn Laban samt inlagda trattkantareller

Amarettotiramisu

## ONSDAG

Kallrökt lax med vitlöksfräst grönkål, tryffeläggröra toppad med isterbandscrunch

Bosarp KRAV kyckling och krokett, serveras med citrusbakade rotfrukter samt timjan-och apelsinskysky

Pistagbrûlée med inkokta aprikoser

## TORSDAG

Rotfruktscarpaccio med bönpesto, wintersallad och jordärtsskockspuré samt krasse

Torsk och pilgrimsmussla serveras med skaldjursbeurre blanc, potatispuré och krästkaka

Fattiga riddare med vaniljglass, karamellsås och flingsalt

## FREDAG

Hummercappuccino med oststång och dillskum

Vildand med krossad bakad potatis, körsbärsrödvinsås, körsbärsgelé och svartrötter

Hemgjord nyponsoppa med vit chokladdoppade biskvier och vispad pannacotta

## LÖRDAG

Idag serverar vi från vår hotell á la carte



**Förboka kvällens fasta trerättersmeny  
till specialpris 595:-**



Sigtunastiftelsen